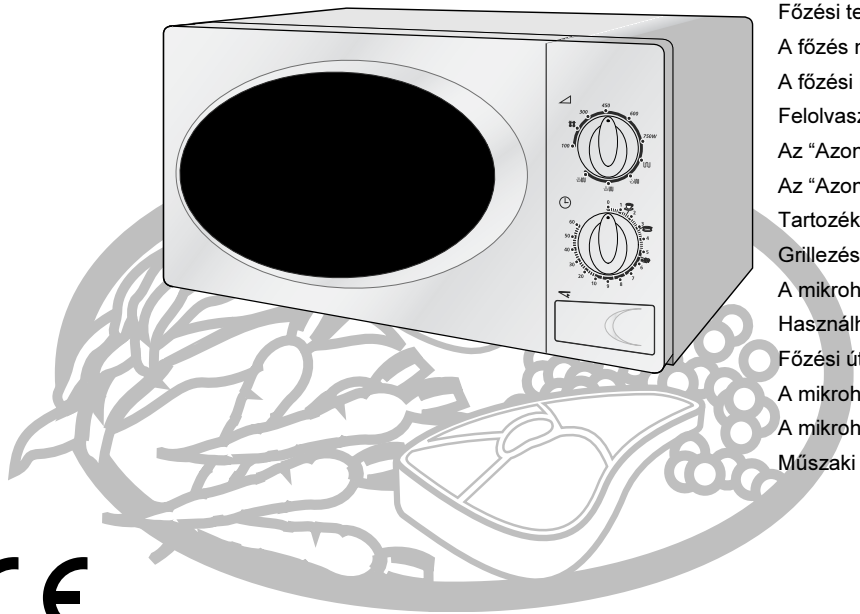
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS FŐZÉSI TANÁCSADÓ

G2711N

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



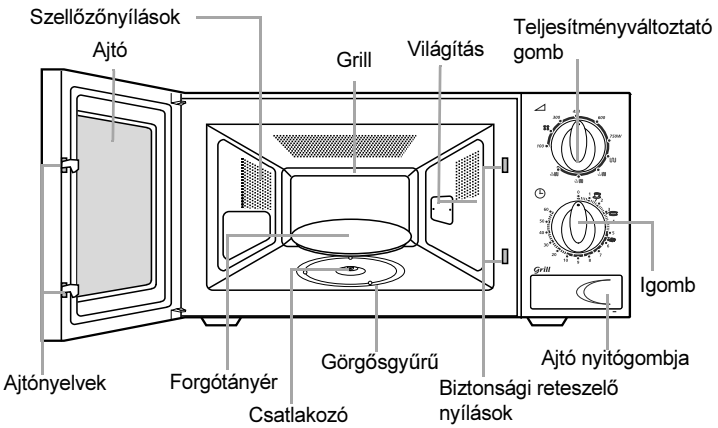
Sütő 2
Tartozékok 2
Kezelőegység 2
Hogyan kell ezt a füzetet használni? 3
Biztonsági előírások 3
A mikrohullámú sütő elhelyezése 4
Teendő probléma esetén 5
Főzés / Felmelegítés 5
Főzési teljesítmények táblázata 5
A főzés megszakítása 6
A főzési idő módosítása főzés közben 6
Felolvasztás manuálisan 6
Az “Azonnali melegítés” használata 6
Az “Azonnali melegítés” beállításai 6
Tartozékok kiválasztása 7
Grillezés 7
A mikrohullám és a grillezés kombinálása 7
Használható edények 8
Főzési útmutató 9
A mikrohullámú sütő tisztítása 15
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 16
Műszaki adatok 16

CE

Code No.: DE68-02279T-02

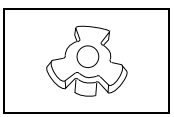
HU

Sütő

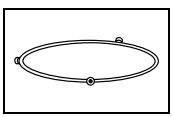


Tartozékok

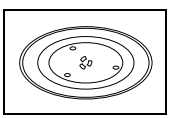
A mikrohullámú sütŚnek, az ön által megvásárolt típustól függően, számos tartozéka van, melyek különböző módon használhatók.



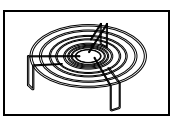
1. **Csatlakozó**, a gyárban már felhelyezték a mikrohullámú sütő motorjának tengelyére.
   Szerepe: A csatlakozó forgatja a forgótányér.



2. **Görgősgyűrű,** a sütő közepére kell helyezni.
   Szerepe: A forgótányér tartja a forgótányér.



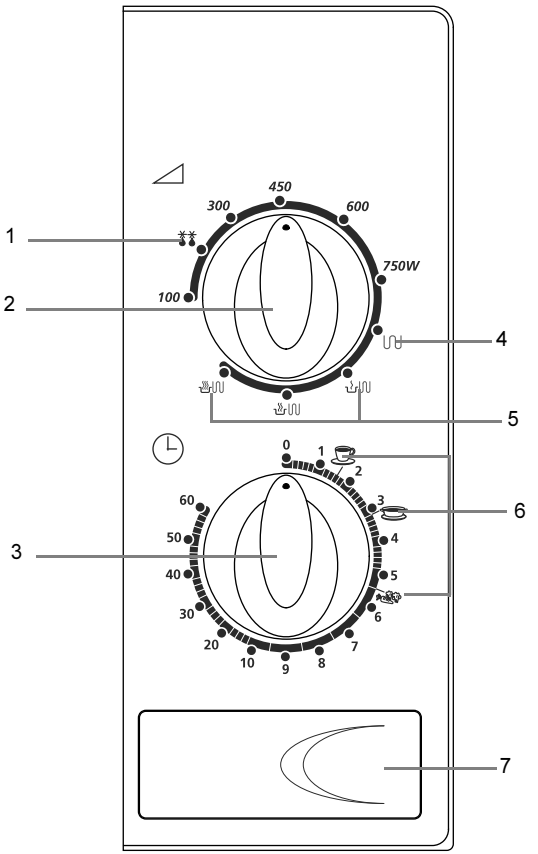
3. **Forgótányér**, a görgősgyűrűre kell rárakni úgy, hogy a közepe a csatlakozón legyen.
   Szerepe: A forgótányér szolgál főzési felületként; tisztításhoz könnyen kivehető.



4. **Fémállvány**, a forgóasztalra kell rárakni.
   Szerepe: A fémállvány grillezéshez és kombinált főzéshez használható.

☛ **TILOS** működtetni a mikrohullámú sütőt a görgősgyűrű és a forgótányér nélkül!

Kezelőegység



1. Felolvasztás
2. Teljesítményváltoztató gomb
3. Idő gomb
4. Grillezés
5. Kombinált
6. Azonnali melegítés
7. Ajtó nyitógombja

Hogyan kell ezt a füzetet használni?

A mikrohullámú sütő Használati utasítása sok hasznos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőről:

- ***Biztonsági óvintézkedéseket***
- ***A megfelelő tartozékokat és edényzetet***
- ***Hasznos főzési tanácsokat.***

E Használati útmutató elején található a sütő és a sütő kezelőegységének ábrája, ezek segítségével ön könnyebben megtalálhatja az egyes tartozékokat és kezelőgombokat.

A süt beállítását lépésről-lépésre ismertető magyarázatoknál az alábbi szimbólumok szerepelnek:

Figyelmeztetés

Megjegyzés

Vigyázat!

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó (görbülés)
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági előírások

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak olyan konyhai eszközöket használjon, amelyek mikrohullámú sütőkhöz használhatók;
  NE használjon semmilyen fém edényt, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényt, nyársakat, villákat stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.
  Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.
- Ha műanyag vagy papír tartóedényben melegít ételt, tartsa szemmel a sütőt, mert ezek meggyulladhatnak;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Ha füstöt észlel, kapcsolja ki vagy húzza ki a készüléket és tartsa zárva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat;
- Italok mikrohullámú melegítésekor kitörő erejű késleltetett forrás következhet be, ezért az edény kezelésekor gondosan kell eljárni, hogy megakadályozza az ilyen helyzetet;
  MINDIG hagyjon legalább 20 másodperces várakozási időt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg az italokat.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- A cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel fogyasztásuk előtt az égési sérülések elkerülése céljából;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütében nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még azután is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. Ezek meggyulladhatnak, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  Ha a sütő túlmelegszik, akkor automatikusan kikapcsol. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi, a véletlen égési sérülések elkerülése céljából.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütő belső falait, amíg a sütő le nem hűl.

Biztonsági előírások (folytatás)

- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Ekkor a készülék biztonsági okokból automatikusan lekapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető. Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlen elindul.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:
Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:
A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:
Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

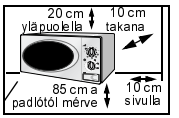
FIGYELEM:
Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

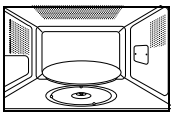
FIGYELEM:
A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

- A mikrohullámú sütőt nem szabad szekrénybe helyezni

A mikrohullámú sütő elhelyezése

Helyezze a sütőt sima, egyenes felületre, 85 cm-re a padlótól. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, fölötte pedig 20 cm szabad tér van.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.
3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni egy speciális, a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Teendő probléma esetén

Probléma esetén próbálkozzék az itt feltüntetett megoldásokkal.

u Normális jelenségek.
- Kondenzáció a sütőben
- Légáram az ajtó körül
- Fénykiszüremlés az ajtó körül
- GŠz lép ki az ajtónál és a szellőzőnyílásokból

u A sütő nem kezd el működni az **IDŐ** gomb elforgatásakor.
- Csukva van az ajtó?

u Az étel egyáltalán nem fő meg.
- Jól állította be az IDŐ gombot?
- Csukva van az ajtó?
- Nem terhelte túl a villamos hálózatot és ezért nem olvadt ki a biztosíték vagy nem szakított meg a biztosító automata?

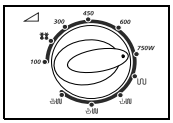
u Az étel vagy túlfő vagy nem fő meg eléggé
- A fŠzési időt az étel fajtájának megfelelően állította be?
- Megfelelő teljesítményt választott?

u Szikrázás van a sütőben
- Nem használ fémcsíkkal ellátott edényt?
- Nem hagyott egy villát vagy más fémtárgyat a sütőben?
- Nincs alumíniumfólia túl közel a belső falakhoz?

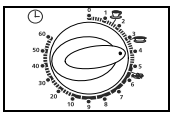
u A sütő zavarja a tévé- és a rádióvételt
- Kismértékű zavarás normális, ha működik a sütő. A sütőt a tévétől, a rádiótól vagy az antennáktól távol kell elhelyezni!

Főzés / felmelegítés

Az alábbi egyszerű leírás elmagyarázza, hogyan főzhet meg vagy melegíthet fel egy ételt. Ellenőrizze MINDIG a sütő beállítását, mielőtt felügyelet nélkül hagyja a sütőt! Először is rakja be az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a teljesítményt maximumra a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 750 W).**



2. Állítsa be a melegítési időt az **IDŐ** gombbal.
Következmény: A sütő világítása kigyullad és a forgóasztal forogni kezd.

☛ **Tilos** üresen működtetni a mikrohullámú sütőt.

✉ Ön főzés közben is módosíthatja a főzési teljesítményt a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gomb elforgatásával.

Főzési teljesítmények táblázata

Ön az alábbi főzési teljesítmények közül választhat:

Főzési teljesítmények táblázata	Teljesítményszint	
	Mikrohullám	**Grill**
NAGY	750 W	-
KÖZEPESEN NAGY	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN KICSI	300 W	-
FELOLVASZTÁS(⁑)	180 W	-
KICSI/MELEGENTARTÁS	100 W	-
GRILLEZÉS	-	950 W
KOMBI I (⩩)	300 W	950 W
KOMBI II (⩩)	450 W	950 W
KOMBI III(⩩)	600 W	950 W

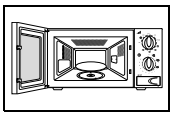
✉ Nagyobb teljesítményhez rövidebb főzési idő tartozik.

✉ Kisebb teljesítményhez hosszabb főzési idő tartozik.

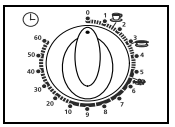
HU

A főzés megszakítása

Ön bármikor megszakíthatja a főzést, hogy ellenőrizze az ételt.

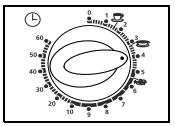


1. A főzés ideiglenes megszakításához;
   Nyissa ki az ajtót.
   Következmény: Leáll a főzés. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



2. A végleges megszakításhoz;
   Állítsa az **IDŐ** gombot a “0”-ra.

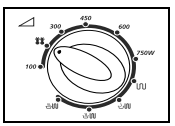
A főzési idő módosítása főzés közben



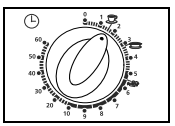
Módosítsa a hátralévő főzési időt az **IDŐ** gomb elforgatásával.

Felolvasztás manuálisan

A Felolvasztás funkcióval húst, baromfit, halat vagy kenyeret lehet felolvasztani.
Helyezze be a mélyhütött ételt a forgóasztal közepére, és csukja be az ajtót.



1. Állítsa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot 180W-ra ⁑.

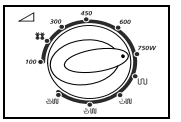


2. Állítsa be az **IDŐ** gombbal a megfelelő időt.
   Következmény: Elkezdődik a felolvasztás.

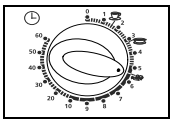
✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az “Azonnali melegítés” használata

Rakja be az ételt a forgóasztal közepére és csukja be az ajtót.



1. Állítsa be a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombot a maximális teljesítményre.



2. Állítsa az **IDŐ** gombot az Azonnali melegítés funkcióra. (Italok, leves/mártás vagy friss zöldség).

✉ Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon!

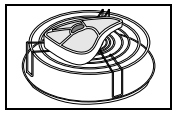
Az “Azonnali melegítés” beállításai

Íme néhány tipp és tanács az Azonnali melegítés funkció használatához.

Szimbólum	Étel	Teljesítmény	Adag	Melegítési idő	Pihentetési idő
	Italok	750 W	150ml	1perc 35mp	1-2perc
	Leves/Mártás (hűtött)	750 W	200-250ml	3perc 10mp	2-3perc
	Friss zöldség	750 W	300-350g	5perc 30mp	3perc

Tartozékok kiválasztása

Csak mikrohullámhoz alkalmas edényeket használjon; ne használjon müanyag edényeket, papírdobozokat, papírtörölközöket, stb.

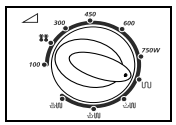


Ha kombinált főzési módot (mikrohullám + grill) választ, csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámállók és villanysütőállók. A fémedények vagy a fémeszközök tönkretehetik a mikrohullámú sütőt.

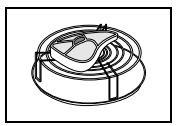
✉ A használható edényekre és eszközökre vonatkozó további részleteket a Használható edények című fejezet ismerteti a 9. oldalon.

Grillezés

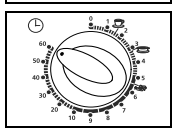
A grillezéssel ön gyorsan megsütheti és megbarnúthatja az ételt, mikrohullám használata nélkül. A grillezéshez egy grillező állványt mellékeltünk a sütőhöz.



1. Melegítse elŒ a grillt a kívánt hőmérsékletre a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombnak a grillezés szimbólumra (\ ᔓ) állításával és az **IDŐ** gomb megfelelő beállításával.



2. Nyissa ki az ajtót és rakja be az ételt az állványra.



3. Állítsa be az **IDŐ** gombbal a megfelelő időt. (Például: 60 perc).
Következmény: Elkezdődik a sütés.

✉ Nem baj, ha a grillezés közben a sütő ki- majd bekapcsol. Ez a túlmelegedés megelőzését szolgálja.

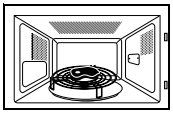
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, amikor megfogja a sütőben lévő edényt, mert az nagyon forró lehet.

A mikrohullám és a grillezés kombinálása

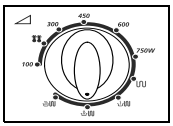
Ön kombinálhatja a mikrohullámú főzést a grillezéssel, hogy az étel gyorsan megfőjön és egyúttal meg is barnuljon.

☛ Használjon mindig mikrohullámálló és villanysütőálló edényt. Az üveg- és a kerámiaedények ideálisak e szempontból.

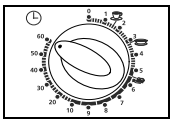
☛ Használjon mindig edényfogó kesztyűt, mert az edény nagyon felforrósodhat.



1. Nyissa ki az ajtót a vezérlőpanel jobb alsó részén lévő nagy gomb megnyomásával. Tegye be az ételt az állványra, az állványt a forgóasztalra. Csukja be az ajtót.



2. Állítsa be a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA** gombbal a kívánt teljesítményt (ᔓ , ᔓ , ᔓ).



3. Állítsa be az **IDŐ** gombbal a megfelelő időt. (Például: 60 perc).
Elkezdődik a sütés.

✉ A kombinált módban a mikrohullámú teljesítmény maximum 600W lehet.

Használható edények

HU

A mikrohullámú sütőben csak akkor fő meg az étel, ha a mikrohullámok át tudnak hatolni az ételt tartalmazó edény falán, tehát az edény nem veri vissza vagy nyeli el őket.

Ezért gondosan kell megválasztani az edényeket. Ha az edényen fel van tüntetve, hogy mikrohullámú sütőhöz használható, akkor az biztosan megfelelő.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edényfajtákat, és közli, hogy azok miként használhatók a mikrohullámú sütőben.

Edény	Mikrohullám-állóság	Megjegyzés
Alumíniumfólia	3 7	Kis mennyiségben használható a túlsülés elleni védelemhez. Szikrázás jöhet létre, ha a fólia túl közel van a süt€ falához, vagy ha túl sokat használnak belőle.
Pirítótányér	3	Ne melegítse elő 8 percnél tovább.
Porcelán- és cserépedény	3	A porcelán, a cserép, a mázas porcelán általában használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
Eldobható poliészter karton	3	Egyes mélyhőtött ételeket ilyen edényekbe csomagolnak.
Gyorsétel csomagolások		
• Polisztirén csészék és dobozok	3	Használható az étel melegítéséhez. Túlmelegítés esetén a polisztirén megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	7	Meggyulladhat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	7	Szikrázást okozhat.
Üvegáru		
• Jénai edény	3	Használható, ha nincs fémcsíkkal díszítve.
• Finomüvegáru	3	Használható étel vagy folyadékok melegítéséhez. A vékony üveg megrepedhet, eltörhet, ha túl gyorsan felmelegszik.
• Üvegkancsók	3	Le kell venni a fedelet. Csak melegítéshez használhatók.
Fém		
• Edények	7	Szikrázást vagy tüzet okozhatnak.
• Mélyhűtőzacskót lezáró drót	7	Szikrázást vagy tüzet okoz.
Papír		
• Tálcák, csészék, szalvéták	3	Rövid főzéshez és melegítéshez, valamint a felesleges nedvesség elnyeléséhez.
• Újrahasznosított papír	7	Szikrázást okozhat.
Műanyag		
• Dobozok	3	Különösen, ha hőálló anyagból készültek. A többi műanyag deformálódhat vagy elszíneződhet magas hőmérsékleten. Ne használjon melamin műanyagot!
• Takaró fólia	3	A nedvesség visszatartásához használható. Ne érjen a fólia az ételhez! Legyen óvatos a fólia eltávolításakor, mert forró gőz léphet ki.
• Mélyhűtő zacskók	3 7	Csak ha forrásállóak vagy mikrohullámállóak. Ne záródjanak hermetikusan. Szükség esetén lyukassza ki őket egy villával!
Viaszolt vagy zsírpapír	3	Használhatók a nedvesség visszatartására és a fröcskölés megelőzésére.

✓ :ajánlott
✓✗:feltételesen használható
✗ : nem használható

Főzési útmutató

MIKROHULLÁM

A mikrohullám egy olyan energia, ami behatol az ételbe, és felmelegíti annak víz-, zsír- és cukortartalmát.
A mikrohullám hatására az étel molekulái gyorsabban kezdenek mozogni. A gyors mozgás súrlódást okoz és ennek hatására felmelegszik az étel.

FŐZÉS

A mikrohullámhoz használható edények:
Az edényeknek olyanoknak kell lenniük, hogy a mikrohullám teljesen áthaladhasson rajtuk. A mikrohullám visszaverődik a fémeken, például a rozsdamentes acélon, az alumíniumon és a rézen, de áthatol a kerámián, az üvegen, a porcelánon és a műanyagon, valamint a papíron és a fán. Ezért a mikrohullámú sütőben sosem szabad fémedényt használni.

A mikrohullámhoz alkalmas ételek:
Sokféle étel alkalmas a mikrohullámú főzéshez, például friss vagy mélyhűtött zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, bab, hal, hús. Mártások, tejsodó, levesek, pudingok, lekvárok szintén elkészíthetők a mikrohullámú süt€ben. Általában elmondható, hogy a mikrohullám ideálisan alkalmas minden olyan ételhez, amely elkészíthető lenne egy hagyományos főzőlapon. Olvasztható vele vaj vagy csokoládé is például (lásd a Különleges tippek című fejezetet).

Lefedés főzés közben
Az étel lefedése főzés közben nagyon fontos, mert az elpárolgott víz göz formájában felszáll, és elösegíti a főzési folyamatot. Az étel különbözö módokon fedhetö le: például egy kerámia-tányérral, egy műanyagfedéllel vagy egy mikrohullámú fóliával.

Pihentetési idők
A főzés után a pihentetési idő nagyon fontos, hogy egyenletes hőmérséklet alakuljon ki az ételben.

Főzési útmutató mélyhűtött zöldségekhez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Főzze a zöldsége lefedve a táblázatban megadott legrövidebb ideig. Utána kóstolja meg, és ha szükséges, főzze még tovább.
Keverje meg kétszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, fűszerezze vagy tegyen hozzá vajat. A pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihente-tési idő (perc)	Utasítások
Spenót	150 g	600W	5½-6½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600W	10-11	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600W	8-9	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600W	10-11	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa, borsó, kukorica)	300 g	600W	9-10	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600W	8½-9½	2-3	Öntsön hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és fűtt tésztához

Rizs: Használjon egy fedővel ellátott nagy pirex üvegedényt – a rizs dupla térfogatúra duzzad f€zés közben. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után keverje meg a pihentetés előtt és sózza meg vagy fűszerezze és tegyen hozzá vajat.
Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a rizs nem szívja föl az összes vizet a főzés végére.

Fűtt tészta:
Használjon egy nagy pirex üvegedényt. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipet sót és keverje meg jól. Főzze lefedés nélkül. Keverje meg néha a főzés közben és a főzés után. Pihentetés közben fedje le és azután öntse le róla a vizet.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihente-tési idő (perc)	Utasítások
Fehér rizs (előfőzött)	250g	750W	17-18	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250g	750W	22-23	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250g	750W	18-19	5	Öntsön hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	250g	750W	19-20	5	Öntsön hozzá 400 ml hideg vizet.
Főtt tészta	250g	750W	11-12	5	Öntsön hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldséghez

Használjon egy fedővel ellátott pirex üvegedényt. Öntsön hozzá 30-45 ml hideg vizet (2-3 evőkanálnyit) minden 250 g-hoz, hacsak ettől eltérő vízmennyiséget nem ír elő a táblázat. Főzze lefedve a táblázatban megadott legkisebb ideig. Kóstolja meg, és ha szükséges, főzze tovább. Keverje meg egyszer a főzés közben és egyszer a főzés után. A főzés után sózza meg, ízesítse vagy adjon hozzá vajat. Fedje le a 3 perc pihentetés alatt.

Tanács: A friss zöldséget vágja egyenletes kockákra. Minél apróbbra vágja őket, annál gyorsabban főnek meg.

Az összes friss zöldséget a maximális mikrohullámú teljesítménnyel (850 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Brokkoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Egyenlő méretű darabokat válogasson ki. A száruk mutasson középre.
Kelbimbó	250g	6½-7½	3	Öntsön hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanál) vizet.
Sárgarépa	250g	5-6	3	Vágja fel egyenletes vastagságú szeletekre.
Karfiol	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Egyforma méretű darabokat válogasson ki. A nagy darabokat vágja ketté. A szárak középre mutassanak.
Tök	250g	4-4½	3	Vágja a tököt szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) vizet vagy egy kiskanál vajat. Addig főzze, hogy éppen megpuhuljon.
Padlizsán	250g	4½-5	3	Vágja a padlizsánt kis szeletekre és fröcskölje be 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250g	5-5½	3	Vágja vékony szeletekre a póréhagymát.
Gomba	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Az apró gombát egészben, a nagyokat szeletelve készítse el. Ne adjon hozzá vizet. Fröcskölje be citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt öntse le a levet.
Hagyma	250g	5-6	3	A hagymát vágja fel szeletekre vagy vágja ketté. Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) vizet.
Paprika	250g	4½-5	3	Vágja a paprikát vékony szeletekre.
Burgonya	250g 500g	5-6 9-10	3	Mérje meg a megtisztított burgonya súlyát és vágja őket egyforma nagyságú negyedekre.
Fehérrépa	250g	5-5½	3	Vágja fel a fehérrépát apró kockákra.

FELMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel sokkal gyorsabban felmelegíthető egy étel, mint egy hagyományos főzőlapon.

A teljesítményt és a melegítési időt az alábbi táblázat szerint célszerű beállítani. A táblázat elkészítésénél feltételeztük, hogy a folyadékok szobahőmérsékletűek (18–20°C), vagy hogy egy hűtőszekrényből vették éppen ki őket (5–7°C).

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen túl nagy darabokat, például egy kötözött sonkát – ezek túlsülnek és kiszáradnak a szélükön, mielőtt a közepük felforrósodik. Kis darabok melegítése sokkal célszerűbb.

Teljesítmény és keverés

Egyes ételek 850 W teljesítménnyel melegíthetők, mások csak 600 W, 450 W vagy 300 W-tal.

A táblázatban megadott értékek csak iránymutatást jelentenek. A kényes, a nagy darab vagy a gyorsan felmelegedő ételeket ajánlatos kisebb teljesítménnyel melegíteni.

Keverje meg vagy fordítsa meg az ételt a melegítés közben. Ha lehet, keverje meg tálalás előtt is.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiételek melegítésénél. A hirtelen felforrás és az ezzel járó leforrázás veszélye miatt keverje meg őket a melegítés előtt, közben és után. Pihentetés közben hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Ajánlatos egy műanyag kanalat vagy egy üvegrudat berakni a melegítendő folyadékba.

Ne melegítse túl (és ezáltal forralja) az ételt.

Célszerű rövidebb melegítési időt választani, és szükség esetén meghosszabbítani.

Melegítési és pihentetési idők

Egy étel első ízben történő melegítésénél ajánlatos följegyezni a melegítési időt – a későbbi felhasználáshoz.

Ügyeljen arra, hogy a felmelegített étel mindenütt tőzforró legyen.

Hagyja az ételt állni egy rövid ideig a melegítés után – hogy egyenletessé váljék a hőmérséklet. Az ajánlott pihentetési id€ 2-4 perc, hacsak nincs más megadva a táblázatban.

Legyen nagyon óvatos folyadékok és bébiétel melegítésénél. Olvassa el a biztonsági előírásokról szóló fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Hagyjon mindig legalább 20 mp pihentetési időt a sütő kikapcsolásától számítva.

Ha szükséges, keverje meg melegítés közben és MINDIG keverje meg melegítés után!

A hirtelen felforrás és a leforrázás megelőzése érdekében rakjon be egy kanalat vagy egy üvegrudat a melegítendő folyadékba, és keverje meg a melegítés előtt, közben és után.

Főzési útmutató (folytatás)

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:

Rakja be a bébiételt egy mély kerámiatányérba. Fedje le egy m€anyag fedővel. Keverje meg jól a melegítés után. Pihentesse 2 vagy 3 percig a felszolgálás előtt. Keverje meg még egyszer és ellen€rizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási h€mérséklet 30-40°C között.

BÉBITEJ:

Öntse be a tejet egy sterilizált üvegedénybe. Melegítse fedő nélkül. Sose melegítse fedővel, mert túlhevülés esetén a palack felrobbanhat. Rázza össze jól a pihentetési idő előtt és még egyszer a felszolgálás előtt! Ellenőrizze mindig gondosan a bébitej vagy a bébiétel h€mérsékletét, mielőtt odaadja a babának. Az ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37°C.

MEGJEGYZÉS:

A bébiételt gondosan ellenőrizni kell tálalás előtt, nehogy megégesse a babát. Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmény és melegítési idő csak irányértéknek tekintendő.

<u>Folyadékok és ételek melegítése</u>

Az alábbi teljesítmények és melegítési idők csak irányértéknek tekintendők.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihente-tési idő (perc)	Utasítások
Italok (szobahőmér-sékletű kávé, tej, tea, víz)	150 ml (1csé-sze) 250 ml (1bög-re)	750W	1 1/2-2 2-2 1/2	1-2	Öntse be egy porceláncsészébe és melegítse lefedés nélkül. Állítsa a csészét (150 ml) vagy a bögrét (250 ml) az üvegtányér közepére. Keverje meg alaposan a pihentetés előtt és után.
Leves (hűtött)	250g 450g	750W	3-3 1/2 4-4 1/2	2-3	Öntse be egy mély kerámiatálba. Fedje le egy m€anyag fedŚvel. Keverje meg jól a melegítés után. Keverje meg még egyszer tálalás előtt.
Pörkölt (hűtött)	350g	600W	5-6	2-3	Rakja a pörköltet egy kerámia mély tányérba. Fedje le egy műanyag fedővel. Keverje meg néha a melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	4-5	3	Rakja rá a tésztát (pl. spagettit vagy galuskát) egy lapos tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. Keverje meg a tálalás előtt.
Töltött főtt tészta mártással (hűtött)	350g	600W	4 1/2-5 1/2	3	Rakja be a töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) egy mély tányérba. Fedje le egy m€anyag fedővel. Keverje meg néha melegítés közben és a pihentetés és a tálalás előtt.
Egytálétel (hűtött)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Rakjon egy 2-3 hűtött összetevőből álló ételt egy kerámiatálra. Fedje le mikrohullámálló fóliával.
Mélyhűtött készétel	300 g 400 g	600 W	11 1/2-12 1/2 13 - 14	4	Rakja rá a mélyhűtött ételt (-18℃) tartalmazó mikrohullámálló edényt a forgó tányérra. Fedje le mikrohullámálló fóliával. A melegítés után pihentesse 4 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

Bébiétel és bébitej melegítése

Az alábbi táblázatban szereplő teljesítmények és melegítési idők csak iránymutatóként értendők.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Bébiétel (zöldség + hús)	190g	600W	30mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébi zabkása (gabona + tej + gyümölcs)	190g	600W	20mp	2-3	Rakja be egy mély tányérba. Melegítse fedő nélkül. Keverje meg a melegítés után. Pihentesse 2-3 percig. Tálalás előtt keverje meg jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.
Bébitej	100ml 200ml	300W	30-40mp 1perc - 1perc 10mp	2-3	Keverje meg vagy rázza fel jól és öntse be egy sterilizált üvegpalackba. Rakja a forgóasztal közepére. Melegítse fedetlenül. Rázza fel jól és pihentesse legalább 3 percig. Felszolgálás előtt rázza fel jól és ellenőrizze a hőmérsékletét.

FELOLVASZTÁS

A mikrohullám kiválóan alkalmas mélyhűtött étel felolvasztására. A mikrohullám gyorsan és kíméletesen olvasztja fel a mélyhűtött ételt. Ez nagy előny váratlan vendégek érkezése esetén.

A mélyhűtött baromfit alaposan fel kell olvasztani a főzés előtt. Távolítson el róla minden fémdarabot és vegye ki a csomagolásból, hogy a felolvasztáskor keletkező víz eltávozhassék.

Rakja be a mélyhűtött ételt egy tálba, fedő nélkül. A félidőnél fordítsa meg, öntse le az esetleges folyadékot és amint lehet vegye el az aprólékot.
Ellenűrizze néha az ételt, hogy ne melegedjék fel.
Ha a mélyhűtött étel vékonyabb és keskenyebb részei melegedni kezdenek, burkolja be őket egy kis darab alumíniumfóliába.

Ha a baromfi melegedni kezd a külső felületén, szakítsa meg a felolvasztást és tartson 20 perc szünetet, mielűtt folytatja.
A felolvasztás befejezéséhez pihentesse a halat, a húst és a baromfit. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztott mennyiségtől függ. Részleteket az alábbi táblázat tartalmaz.

Tanács: A lapos étel gyorsabban felolvad, mint a vastag, és a kisebb mennyiséghez rövidebb idő kell mint a nagyhoz.

Az alábbi táblázat -18...-20°C hőmérsékletű mélyhűtött étel felolvasztásánál használható iránymutatásként.

Főzési útmutató (folytatás)

Minden mélyhűtött ételt a felolvasztási teljesítménnyel (180W, ❄❄) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Utasítások
Hús				
Fasírt	500g	10-12	5-20	Rakja rá a húst egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket takarja be alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Sertés szeletek	250g	7-8		
Baromfi				
Csirkedarabok	500g (2 db)	12-14	15-40	A csirkedarabokat először a bőrös oldalukkal lefelé, az egész csirkét elŚször a mellével lefelé rakja rá egy lapos tányérra. A vékonyabb részeket, például a szárnyak végét fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidŚnél.
Egész csirke	1000g	25-28		
Hal				
Hal szeletek	250g (2 db) 400g (4 db)	6-7 11-13	5-20	A mélyhűtött halat rakja rá egy lapos tányér közepére. A vékonyabb részek a vastagabbak alatt legyenek. A vékony széleket fedje le alumíniumfóliával. Fordítsa meg a félidőnél.
Gyümölcs				
Bogyósok	250g	6-7	5 - 10	Terítse szét a gyümölcsöt egy kerek, lapos üvegtálon (nagy átmérőj€n).
Kenyér				
Zsömle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	$1^1/_2$-2 3-4	5 - 10	A zsömléket rendezze el körben vagy a keny eret vízszintesen egy konyhapapíron a forgóasztal közepén. Fordítsa meg a félidőnél!
Pirítós/ szendvics	250g	4-5		
Rozskenyér	500g	8-10		

GRILLEZÉS

A grill fűtőeleme a sütőtérben található, a mennyezet alatt. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgása által egyenletesebben barnul meg az étel. A grillt 4 percig előmelegítve gyorsabban megbarnul az étel.

Grillezéshez alkalmas edények:
Az edénynek tűzállónak kell lennie és fémet is tartalmazhat. Ne használjon semmilyen műanyagot, mert megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Karaj, kolbász, marhaszelet, hamburger, szalonnaszeletek, vékony haladagok, szendvicsek és melegszendvicsek.

- **FONTOS MEGJEGYZÉS:**

A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a mennyezet alatt van, és nem a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell rárakni, hacsak nincs más utasítás előírva.

MIKROHULLÁM + GRILLEZÉS

Ez a főzési mód a grilltől jövő hősugárzást kombinálja a mikrohullámú főzés gyorsaságával. Csak akkor működik, ha csukva van az ajtó és forog a forgóasztal. A forgóasztal forgásának köszönhetően az étel egyenletesen barnul meg. Három kombinált üzemmód lehetséges ennél a modellnél: 600W+grill, 450W+grill és 300W+grill.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas edények:

- Olyan edényt kell használni, amin átmegy a mikrohullám. Az edény legyen tűzálló. Fémedényt nem szabad használni. Ne használjon műanyag edényt sem, mert megolvadhat.

A mikrohullám+grillezés üzemmódhoz alkalmas ételek:
A kombinált üzemmóddal készíthetők el mindazon ételek, melyeket melegíteni és barnítani kell (pl. sült tészta), valamint azok az ételek, melyeket röviden kell melegíteni, hogy megbarnuljon a tetejük. Továbbá ez az üzemmód használható olyan vastag ételekhez is, melyeknél jó, ha barna és ropogós a tetejük (pl. csirkedarabok, megfordítva őket a félidőnél). A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

- **FONTOS MEGJEGYZÉS:**

A kombinált üzemmód (mikrohullám + grillezés) használata esetén győződjön meg arról, hogy a fűtőelem a mennyezet alatt, vízszintes helyzetben legyen, és ne a hátsó falnál, függőleges helyzetben. Az ételt a magas állványra kell állítani, hacsak nincs más utasítás előírva. Egyébként pedig közvetlenül a forgóasztalra kell rárakni. A részleteket az alábbi táblázat tartalmazza.

Fordítsa meg az ételt, ha mindkét oldalának barnára kell sülnie!

HU

Grillezési útmutató

Melegítse elő a sütőt a grill funkcióval, ha friss és mélyhűtött ételt akar grillezni!
Az alábbi táblázatban szereplŠ teljesítmények és idők csak irányértékként szolgálnak.

Étel	Adag	Előmel-egítési idő (perc)	Sütés mód	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Teendő
Pirított kenyér	4 db (4x25g)	5	Csak grill	6-7	5-6	Rakja rá a pirítandó szeleteket egymás mellé az állványra.
Zsömlék (már megsütött-ek)	2-4 db	3	Csak grill	3-4	2-3	ElŠször az aljukkal fölfelé rakja rá őket közvetlenül a forgóasztalra.
Sült paradicsom	250g (2db)	5	300W + grill	$5^{1}/_{2}$-$6^{1}/_{2}$	--	Vágja félbe őket. Tegyen sajtot rájuk. Rendezze el őket egy körben egy lapos pirex üvegtálon. Rakja rá az állványra.
Hawai-pirítós (ananász, sonka, sajtszelet-ek)	2 db (300g)	5	300W + grill	7-9	--	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. Azután rakja rá a melegszendvicset az állványra. Két melegszendvicset egymással szem ben az állványra közvetlenül. Pihentesse 2-3 percig.
Csirkeszár-nyak (hűtött)	400-500 g (6 db)	5	300W +grill	11-13	10-12	Kenje be és fűszerezze meg a csirkedarabokat, például a csirkeszárnyakat vagy combokat. Helyezze el őket körben az állványon, úgy, hogy a csontok középen legyenek. A grillezés után pihentesse 2-3 percig.

Étel	Adag	Előmel-egítési idő (perc)	Sütés mód	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Teendő
Sültkrumpli	500g	5	450W + grill	10-12	--	Vágja félbe a krumplikat. Rendezze el őket körben az állványon, a vágott oldalukkal a grill felé.
Mélyhűtött - főtt tészta	400 g	--	600W +grill	14-16	3-4	Rakja be a mélyhűtött főtt tésztát (-18℃) például lasagne-t, tortellinit vagy cannelonit egy megfelelő méretű Pirex edénybe és helyezze azt rá az állványra.
Mélyhűtött hal gratin	400 g	--	600W +grill	16-18	3-4	Rakja be a mélyh€tött hal gratint (-18℃) egy megfelelŠ méretű Pirex üveg edénybe és helyezze azt állványra.
Mélyhűtött pizza szeletek	250 g (8 db)	--	300W +grill	12-13	--	Helyezze el a mélyhűtött pizza szeleteket (-18℃) vagy mini quiche-ket körben az állványra.
Mélyhűtött Streusel sütemény	200-250 g (1-2 db)	--	300W +grill	4-6	--	Rakja egymás mellé a mélyhűtött sütemény darabokat (-18℃) az állványra. A felolvasztás után pihentesse 5 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

KÜLÖNLEGES TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA

Rakjon be 50 g vajat egy kis, mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítse 30-40 mp-ig 750W-tal, míg meg nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Rakjon 100 g csokoládét egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450W-tal, míg meg nem olvad a csokoládé.
Keverje meg egyszer vagy kétszer olvasztás közben.

KIKRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA

Rakjon 20 g kikristályosodott mézet egy kis, mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 mp-ig 300W-tal, míg meg nem olvad a méz.

ZSELATIN MEGOLVASZTÁSA

Rakjon száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre hideg vízbe.
A megszárított zselatint azután rakja be egy kis pirex üvegtálba.
Melegítse 1 percig 300W-tal.
Megolvasztás után keverje meg.

TORTAMÁZ KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ)

Keverjen össze kb. 14 g instant tortamázat 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Főzze fedő nélkül egy pirex üvegtálban $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 750 W-tal, míg átlátszóvá nem válik a tortamáz. Főzés közben keverje meg kétszer.

LEKVÁR FŐZÉSE

Rakjon 600 g lekvárt (pl. különböző bogyósokat) egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Adjon hozzá 300 g tartósítócukrot és keverje meg jól. Főzze lefedve 10-12 percig 750W-tal. Főzés közben keverje meg többször. Azután töltse be közvetlenül csavaros fedelő kis lekváros üvegekbe. Fölrakott fedővel pihentesse 5 percig.

PUDING KÉSZÍTÉSE

Keverjen össze pudingport cukorral és tejjel (500 ml) a gyártó utasításai szerint és keverje el jól. Rakja be egy megfelelő méretű pirex üvegtálba és fedje le. Főzze lefedve $6^1/_2$-$7^1/_2$ percig, 750W-tal. Főzés közben többször keverje meg.

MANDULA PIRÍTÁSA

Terítsen szét 30 g hámozott mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa $3^1/_2$-$4^1/_2$ percig 600W-tal. Eközben keverje meg többször. Pihentesse 2-3 percig a sütőben. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi!

A mikrohullámú sütő tisztítása

HU

A mikrohullámú sütő alábbi részeit rendszeresen meg kell tisztítani, hogy ne alakuljanak ki zsír- és ételrakódások:

- ***A belső és a külső felületeket***
- ***Az ajtót és az ajtó tömítéseit***
- ***A forgóasztalt és a görgősgyürüt***

☛ Ügyeljen **MINDIG** arra, hogy az ajtó tömítései tiszták legyenek és az ajtó jól csukódjék!

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és esetlegesen veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. Tisztítsa meg a sütő külsejét egy meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal. Azután törölje szárazra.

2. Távolítsa el a felfröcskölődéseket és a szennyeződéseket a belső felületekrŒl vagy a görgősgyűrűről egy szappanos ronggyal. Azután törölje őket szárazra.

3. A megkeményedett ételrészecskék megpuhításához és a kellemetlen szag megszüntetéséhez rakjon be egy pohár hígított citromlét a forgóasztalra és melegítse 10 percig a maximális teljesítménnyel.

4. Mosogassa el a forgóasztalt, ha szükséges! A forgóasztal mosogatógépben is mosogatható.

✉ **NE ÖNTSÖN** vizet a szellőzőnyílásokba. **NE** használjon a tisztításhoz súrolószert vagy oldószereket. Ügyeljen az ajtótömítések tisztántartására, hogy a szennyeződések:
- ne gyűlhessenek össze
- ne akadályozhassák az ajtó csukódását.

✉ **Tisztítsa meg** a mikrohullámú sütő belsejét közvetlenül minden használat után mosogatószeres vízzel, de előtte hagyja kihűlni a mikrohullámú sütőt, nehogy megégesse magát!

HU

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Az alábbiakra kell ügyelni a mikrohullámú sütő tárolásánál vagy használatánál.
Nem szabad a sütőt használni, ha megsérült az ajtó vagy az ajtó tömítése:

- ***Eltörött a forgópánt,***
- ***Megrongálódtak a tömítések,***
- ***Deformálódott a sütő háza.***

A mikrohullámú sütőt csak szakképzett mikrohullámú-készülék-szerelővel szabad javíttatni!

☛ **NE** szerelje le a sütőről a külső házat! Ha elromlott a sütő, akkor:
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a fali konnektorból, és
- keresse fel a legközelebbi szervizt.

✉ A sütőt száraz, pormentes helyen kell tárolni.
Ok: A por és a nedvesség káros hatással van a sütő alkatrészeire.

✉ E mikrohullámú sütő kommersz használatra készült.

Hungary

A termék megfelelő leadása (Elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelése)

A terméken vagy a hozzá tartozó dokumentáción szereplő jelzés arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket nem szabad háztartási hulladékkal együtt kidobni. Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás, különítse ezt el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon a hulladék leadásáról, a hulladékanyagok fenntartható szintű újrafelhasználása céljából.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el ez elhasznált terméket a környezetvédelmi szempontból biztonságos hulladékleadás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba a forgalmazóval, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. A terméket nem szabad leadni kereskedelmi forgalomból származó egyéb hulladékkal együtt.

Műszaki adatok

A Samsung folyamatosan törekszik a termékei tökéletesítésére. Ezért fenntartja magának a jogot a müszaki adatok vagy a használati útmutató előzetes értesítés nélkül történő módosítására.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, G2711N mikrohullámú sütő megfelel az alábbi müszaki jellemzőknek.

Modell	**G2711N**
Hálózati feszültség	230V ~ 50 Hz
Felvett teljesítmény	
Mikrohullám	1100 W
Grill	950 W
Kombinált üzemmód	2050 W
Leadott teljesítmény	100 W / 750 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Hűtés módja	Ventilátorral
Méretek (szélesség x magasság x mélység)	
Külső	489 x 275 x 392 mm
Belső	330 x 187 x 320 mm
Ùrtartalom	20 liter
Tömeg	
Nettó	kb. 15 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie